

2 cuves à fond conique ATM POLSINELLI 550 I



Note : Pas noté

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

- Pression atmosphérique
- Cuve de fermentation et de stockage de vin ou de bière

Brasserie: 2 cuves à fond conique ATM POLSINELLI 550 1

- Dôme 400 mm en acier inoxydable AISI 304
- Raccord d'azote avec robinet à bille en acier inoxydable 3/8"
- Conduite de lavage avec raccord DIN 32
- Boule de lavage en acier inoxydable AISI 316 Ø 65 mm
- Niveau avec retour dans la cuve
- Dégustateur
- Fond conique 30°
- Vidange totale vanne papillon DIN 25
- Vidange partielle vanne papillon DIN 25
- Thermomètre bimétallique en acier inoxydable -20 °C/+80 °C avec tige de 200 mm
- 3 pieds réglables en acier inoxydable
- Dimensions : Ø 800 x 1950 mm (h)
- Intérieur poli miroir, extérieur marbré